BUILT-IN OVEN
FOUR ENCASTRABLE
EINBAU-BACKOFEN

BEO 7043

Gebrauchsanleitung

Blomberg

Veuillez lire ce manuel avant de commencer.

Chère cliente, cher client,
Nous vous souhaitons d'obtenir les meilleures performances de cet appareil qui a été fabriqué dans une usine moderne avant de subir des procédures de contrôle de la qualité très strictes.
Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce Manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le conserver afin de vous y référer à l'avenir. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également.

Le Manuel d'utilisation vous aidera à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- Lisez le Manuel d'utilisation avant d'installer et de démarrer l'appareil.
- Vous devez respecter scrupuleusement les instructions relatives à la sécurité.
- Conserver ce Manuel d'utilisation dans un endroit accessible pour vous y référer à l'avenir.
- Lisez également les autres documents fournis avec l'appareil.
  Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation peut également d'appliquer à plusieurs autres modèles.
  Les différences entre les modèles sont clairement spécifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

Table des matières

1 Généralités 4
Vue d'ensemble 4
Caractéristiques techniques 5
Accessoires 5

2 Instructions de sécurité importantes 7
Sécurité générale..... 7
Sécurité des enfants 8
Sécurité lors de travaux électriques... 8
Utilisation prévue 8

3 Installation 9
Avant l'installation 9
Installation et branchement..... 11
Mise au rebut 13
Elimination des emballages 13
Déplacement ultérieur..... 13
Mise au rebut de l'ancien appareil ... 14

4 Préparations 15
Conseils pour faire des économies d'énergie..... 15
Première utilisation 15
Premier nettoyage de l'appareil 15
Première cuisson..... 15

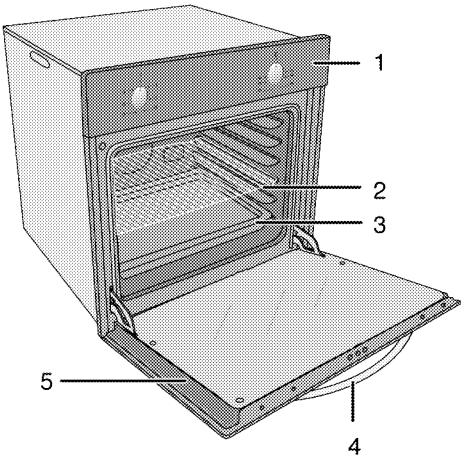
5 Utilisation du four 17
Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades 17
Utilisation du four électrique..... 18
Modes de fonctionnement 18
Tableau des temps de cuisson..... 19
Utilisation du grill..... 21
Tableau des temps de cuisson pour le grill..... 22

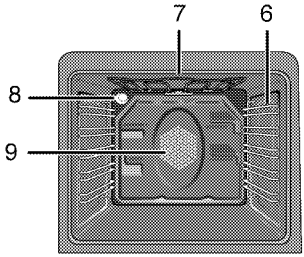
6 Maintenance et entretien 23
Généralités..... 23
Nettoyage du bandeau de commande 23
Nettoyage du four..... 23
Retirer la porte du four. 24
Retrait de la vitre de la porte 24
Remplacement de l'ampoule du four .. 25

7 Recherche et résolution des pannes 27

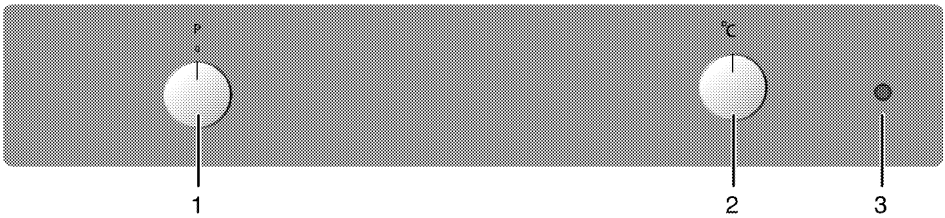
1 Généralités

Vue d'ensemble





1 Bandeau de commande
2 Grille
3 Plaque
4 Poignée
5 Porte
6 Positions de la grille
7 Elément chauffant supérieur
8 Ampoule
9 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)



1 Molette de sélection des fonctions
2 Molette de réglage du thermostat
3 Lampe de thermostat

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2.5 kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	**Four multifonction**
Classe d'efficacité énergétique[#]	A
Ampoule interne	15/25 W
Consommation électrique du grill	2.2 kW

[#] Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 50304. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation, page 9*.

Important

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Important

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Important

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

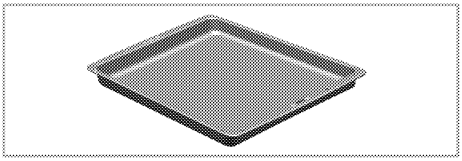
Accessoires

Important

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

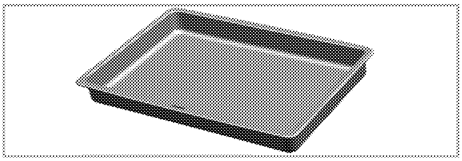
Plaque a four

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



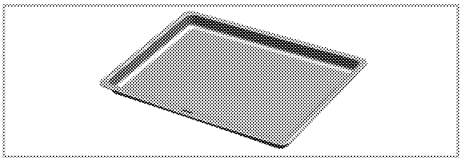
Plaque creuse

Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.



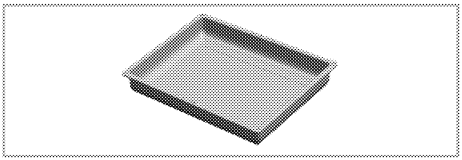
Plaque à gâteau

Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.



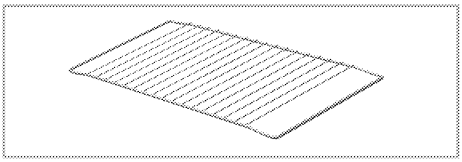
Petite plaque a four

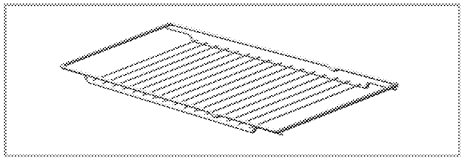
Utilisée pour les petites portions. Cette plaque à four est placée sur la grille.



Grille

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.

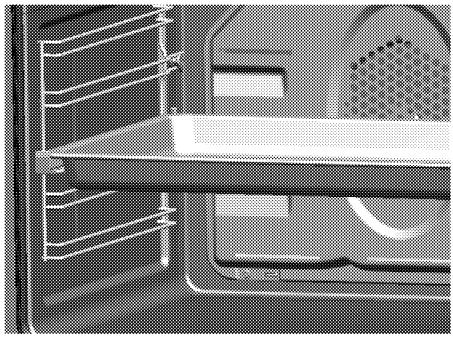


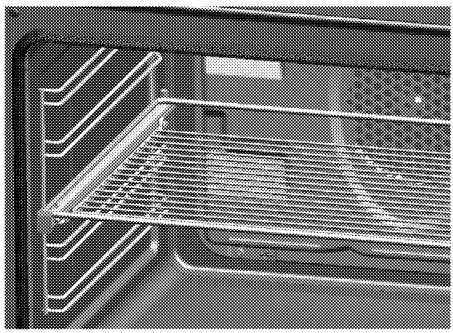


Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.





2 Instructions de sécurité importantes

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure ou de dégâts. Toutes les garanties sont nulles si vous ne respectez pas ces instructions.

Sécurité générale

- Cet appareil n'est pas censé être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou les personnes illettrées ou inexpérimentées (notamment les enfants) à moins qu'une personne se tienne garante de leur sécurité ou puisse leur apprendre à utiliser l'appareil de manière adéquate.
  Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne touchent l'appareil.
- Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ces techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois résoudre certains problèmes ne nécessitant aucune réparation ou modification. Reportez-vous à *Recherche et résolution des pannes, page 27*.
- Ne lavez jamais l'appareil avec de l'eau ! Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant les procédures d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans le bocal pourrait le faire éclater.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez

jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou ou fendue.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Vérifiez que l'appareil est éteint après chaque utilisation.

Sécurité des enfants

- Les appareils électriques et à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Les parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- "**ATTENTION** Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du grill. Les enfants doivent être tenus à l'écart."
- Ne rangez pas d'objets au-dessus de l'appareil à portée des enfants.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

Sécurité lors de travaux électriques

Un équipement électrique défectueux est l'une des principales causes d'incendie domestique.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
' ATTENTION : Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'
Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

Important

La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

DANGER

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

DANGER

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.

Important

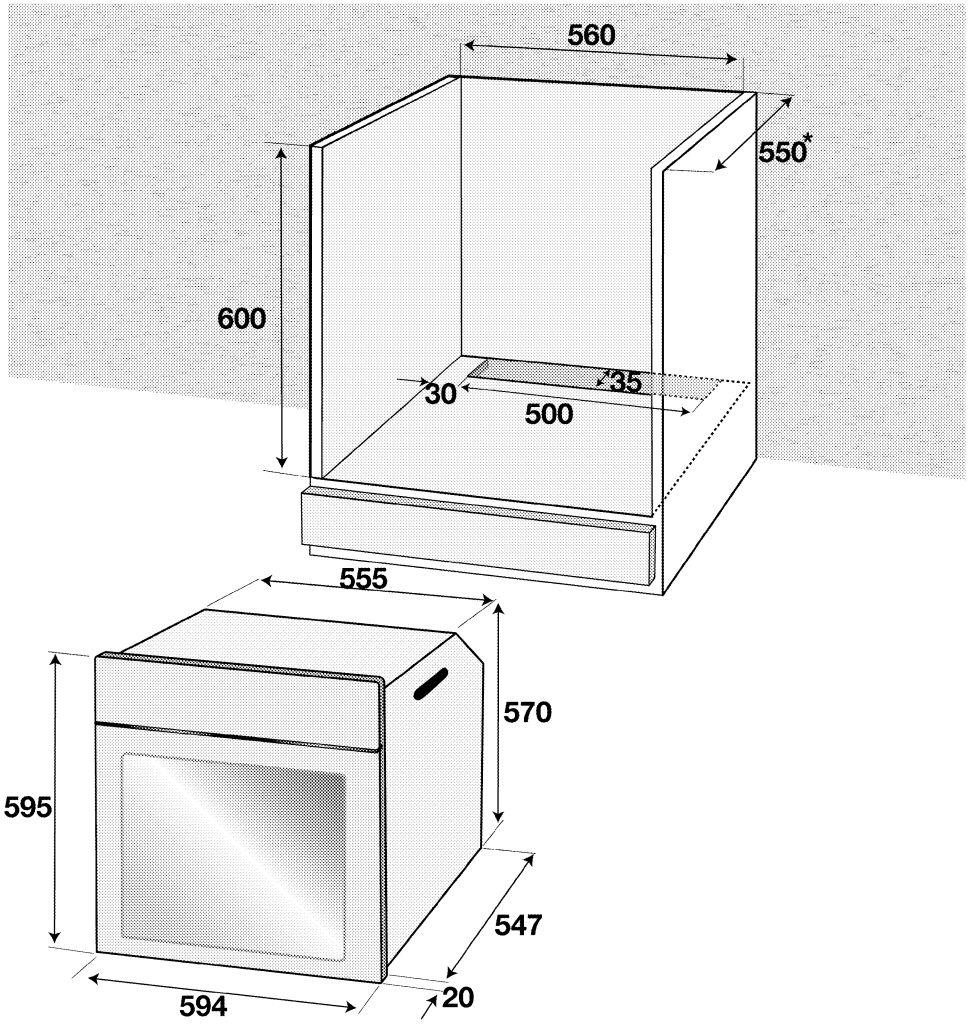
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

AVIS

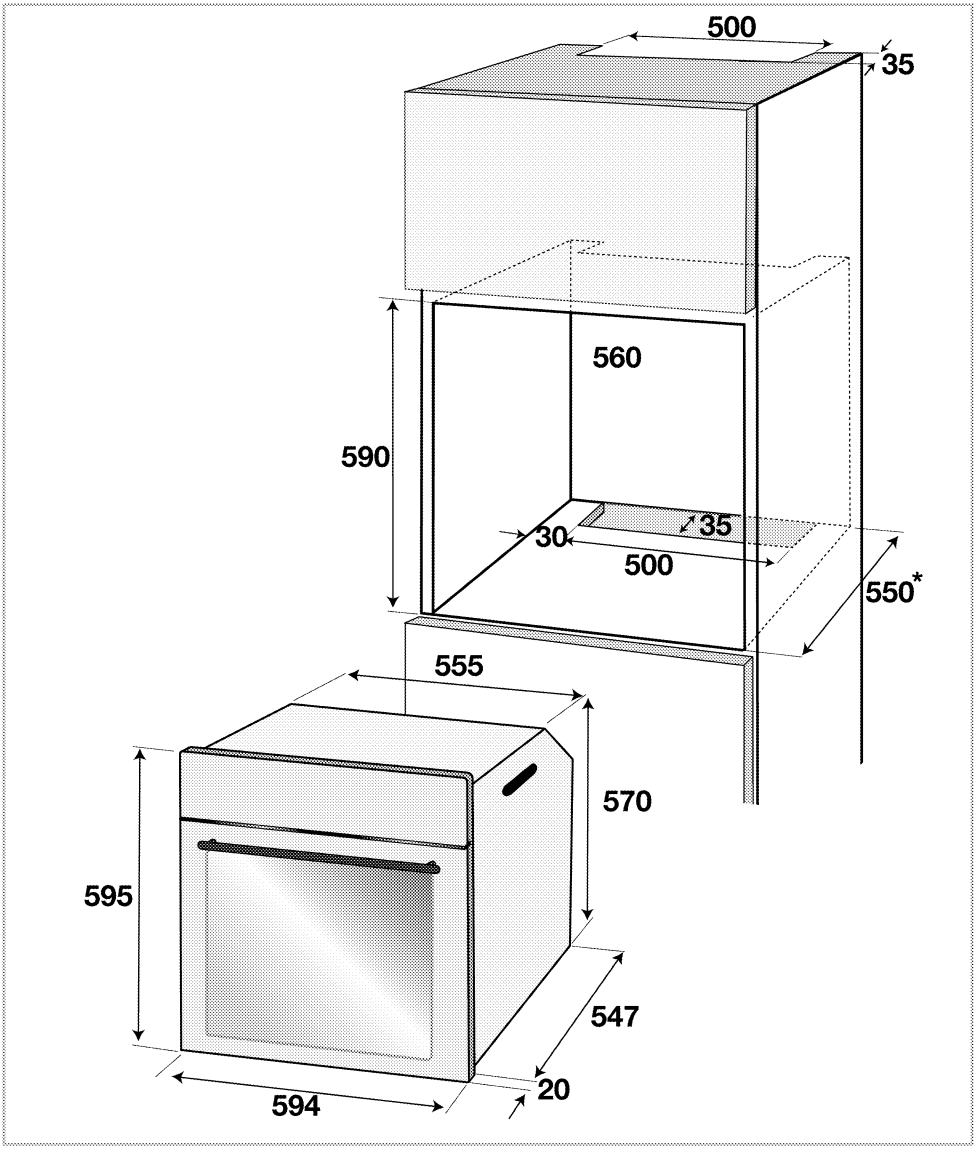
N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.

AVIS

Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.



* min.



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites

installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

⚠ DANGER

Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.

⚠ DANGER

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

⚠ DANGER

Risque d'électrocution !

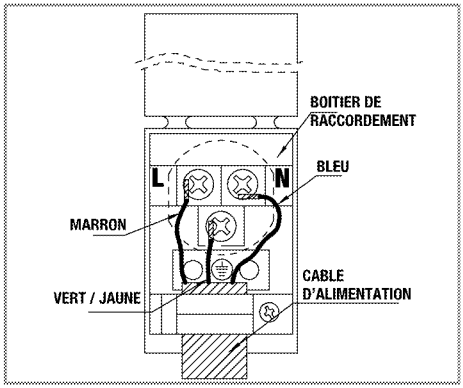
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :

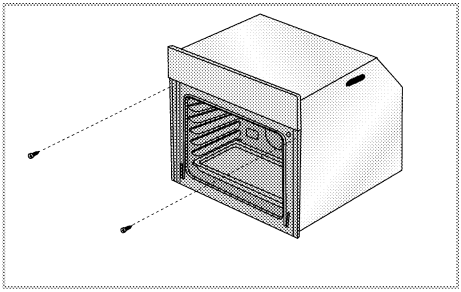


2. **Pour une connexion monophasée,** branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

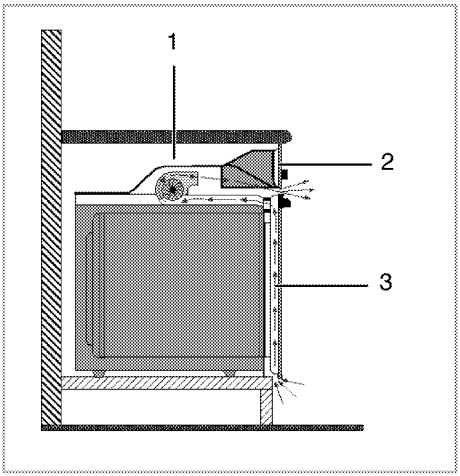
Installation du produit

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

Pour les produits équipés d'un ventilateur



1 Ventilateur
2 Bandeau de commande
3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

AVIS

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Mise au rebut

Elimination des emballages

Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants.
Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. SI vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-

porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

AVIS

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.

Important

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.

Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil.

Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

4 Préparations

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

AVIS

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 18*.

5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 18*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 21*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 21*

Important

Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

⚠ DANGER

Risque de brûlure par de la vapeur chaude !

Prenez garde lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades dur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

AVIS

Danger d'incendie présenté par des aliments non adaptés au grill !

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

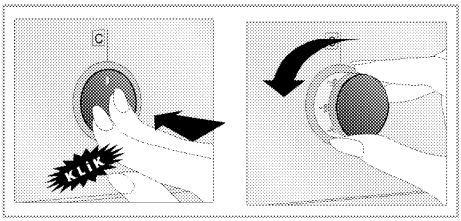
Utilisation du four électrique

Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.

1 Molette de sélection des fonctions
2 Molette de réglage du thermostat

Votre four est équipé de boutons escamotables qui dépassent lorsque vous appuyez dessus.

1. Appuyez sur le bouton pour le faire sortir, puis tournez-le pour effectuer le réglage souhaité.



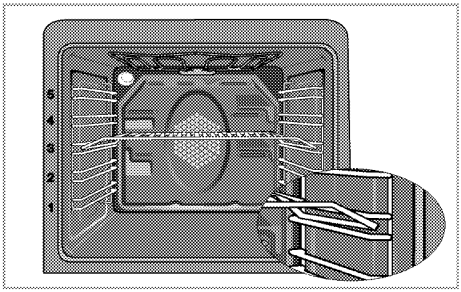
2. Quand le processus de cuisson est achevé, tournez le bouton sur la position Arrêt (supérieure) et appuyez pour le faire rentrer.

1. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.
2. Réglez la manette des fonctions sur la température souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, l'ampoule de la température reste allumée.

Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).



Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du gril appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Chauffage supérieur et inférieur

Le chauffage supérieur et inférieur fonctionne. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

Sole

Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.

Elément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur

Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur

Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. La nourriture granulée congelée se décongèle doucement à température ambiante et les plats cuisinés sont refroidis.

Chaleur tournante

Seul l'élément chauffant et le ventilateur .(dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Dans la plupart des cas un préchauffage n'est pas nécessaire. Adapté pour cuire vos aliments aux différents niveaux de châssis. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

Fonction "3D"

Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

Grill fort

Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill pulsé

L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température désirée.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Tableau des temps de cuisson

Important

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

Important

Le niveau 1 est le niveau le **plus bas** du four.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau		3	175	25 ... 30
Gâteaux en moule*	Un niveau		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Génoise*	Un niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaux		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pâte à choux*	Un niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaux		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaux		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre*	Un niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveaux		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte*	Un niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaux		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30
	Un niveau		3	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.

* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.

- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10 °C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

Important

Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Utilisation du grill

AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Fermez la porte du four pendant les grillades.

Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

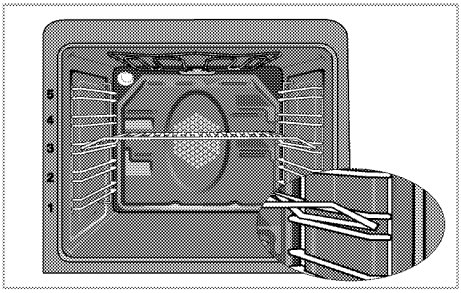
» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).

Emplacements des châssis

Les performances du grill diminuent si la grille repose contre l'arrière du châssis. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.



AVIS

N'utilisez pas le niveau supérieur pour griller.

AVIS

Danger d'incendie présenté par des aliments non adaptés au grill !

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain toast	4	1...2 min.
# selon l'épaisseur		

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

⚠ DANGER

Risque d'électrocution !

Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

⚠ DANGER

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

AVIS

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

Important

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-es.

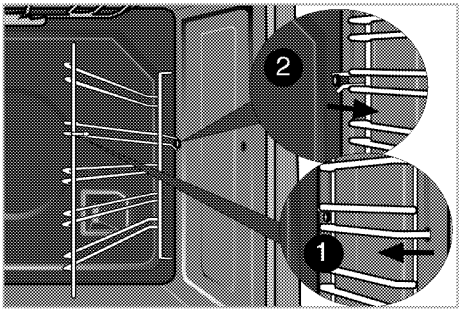
AVIS

Dégâts du bandeau de commande !
Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.

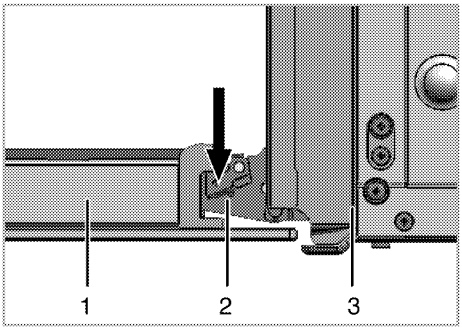


Nettoyage de la porte du four.
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

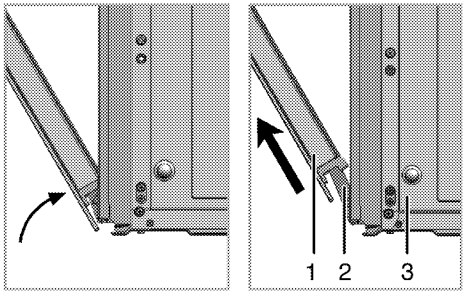
Important
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1 Porte frontale
2 Charnière
3 Four

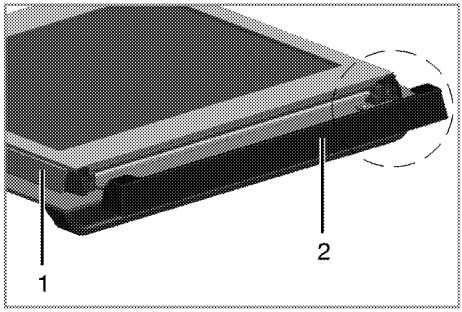


3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

AVIS
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

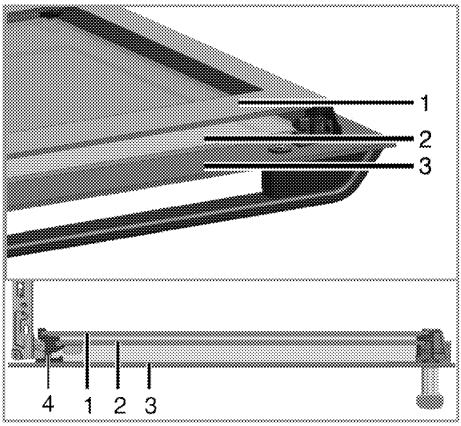
Retrait de la vitre de la porte

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage. Ouvrez la porte du four.



1 Cadre
2 Pièce en plastique

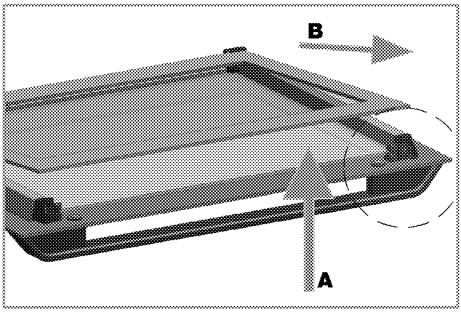
Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



1 Panneau vitré du fond
2 Panneau vitré du fond
3 Panneau de verre extérieur
4 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas

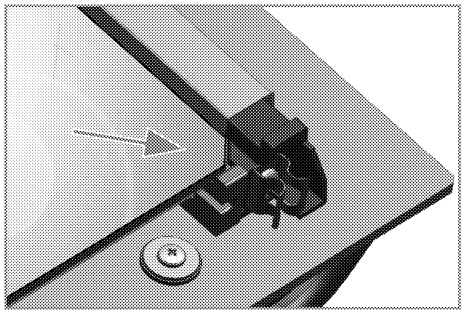
Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.

Répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).



La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2).

Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en ver pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.



Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans l'encoche en plastique inférieure.

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ DANGER

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Vérifiez que l'appareil est éteint et qu'il a refroidi pour éviter tout risque d'électrocution.

Important

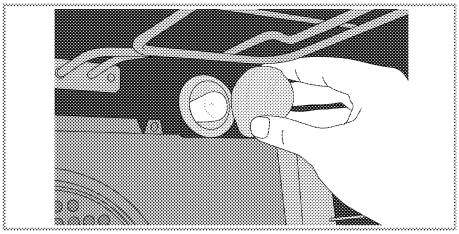
L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résistant à des chaleurs allant jusqu'à 300 °C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques, page 5* pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

AVIS

L'emplacement le la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.	
Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. Cela n'est pas un défaut.	
De l'eau s'écoule durant la cuisson	
La vapeur qui se forme durant la cuisson peut se condenser et former des gouttes d'eau quand elle touche les surfaces froides du produit. Cela n'est pas un défaut.	
Le four ne fonctionne pas.	
Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
La lumière du four ne s'allume pas.	
L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacer l'ampoule du four.
L'alimentation est coupée.	Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
Le four ne chauffe pas.	
La fonction et /ou la température ne sont pas réglées.	Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.
L'alimentation est coupée.	Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.

Important

Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.